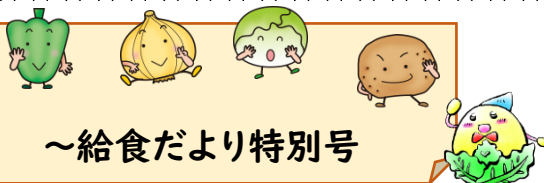




南幌産給食週間



～給食だより特別号

南幌町立学校給食センター 2022. 10. 21 発行



24日(月)

今日のメニュー

・うどん(南幌産小麦きたほなみ)

+キムチうどんの具

・ちくわの磯辺揚げ

・焼きプリンタルト



給食のうどんは、南幌でとれた「きたほなみ」と

いう小麦を使って作られています。

具には南幌特産キャベツキムチも入っています。



25日(火)

今日のメニュー

・ごはん(南幌産新米きたくりん)

・キャベツのみそ汁

・鶏のチーズ焼き

・豚ごぼう



南幌産のキャベツで作るみそ汁は、自然な甘みが

あっておいしいですよ。

豚ごぼうのピーマンも苦みが少ない南幌産です。



26日(水)

今日のメニュー

・ごはん(南幌産新米きたくりん)

+キャベツ丼の具

・肉団子スープ

・フライドポテト



今日は、南幌でとれたキャベツ・ピーマンと

たもぎ茸を使ったキャベツ丼です。

スープの中の玉ねぎ・長ねぎも南幌産です。



27日(木)

今日のメニュー

・麦ごはん(南幌産新米きたくりん)

+ハヤシライス

・南幌サラダ

・ミニりんごゼリー



今日は、定番「ハヤシライス」。

じゃが芋(きたあかり)と玉ねぎ、たもぎ茸が

南幌産です。そして、南幌でとれたキャベツと

ピーマンを使ったサラダですよ。



28日(金)

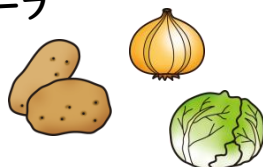
今日のメニュー

・みるくパン(南幌産小麦ゆめちから)

・キャベツのクリームスープ

・いかリングフライ

・ジャーマンポテト



今日は、クリームスープの中にキャベツです。

そして、じゃが芋(きたあかり)は、給食週間の時に

だけ食べられる南幌産で、玉ねぎと一緒に

ジャーマンポテトに。

じもとなんぼろちょう

地元南幌町でとれた

新鮮な農作物がたくさん!

「ありがとう」の気持ちで

おいしく味わって

いただきます♪

今回の南幌産給食週間に合わせ、JA
なんぼろさんからたくさん地元野菜と
お米・小麦を提供いただきました。
ありがとうございます。

